



Spumante Etna DOC Blanc de Noir Brut 2021

La Gelsomina

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	La Gelsomina Presa
Classificazione	DOC
Maturazione	30 mesi sui lieviti
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	8 - 9° C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese
Articolo n.	19968721

Annotazioni

Blanc de Noir realizzato con Metodo Classico, affinato almeno 30 mesi sui lieviti. Le uve delle varietà autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio sono accuratamente selezionate dai terrazzamenti a 550 metri s.l.m. Il suolo dell'Etna è composto da lava e argilla - la "gghiara" - formato da secoli di eruzioni. Queste caratteristiche minerali uniche conferiscono al vino la sua eccezionale eleganza.

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo. Si abbina perfettamente con piatti dai sapori delicati come pesce, risotti, verdure e frutti di mare.

Note di degustazione

Giallo intenso con piacevoli riflessi verdolini. Bouquet fine ed elegante con note di crosta di pane e fiori. Spuma vivace al palato con perlage sottile, fine e persistente.